

## СТАРТУЕМ ПО-НОВОМУ!

### ВО ВНИИПП УСПЕШНО ПРОШЛИ ПЕРВЫЕ В НЫНЕШНЕМ ГОДУ КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

СОБЫТИЯ. ФАКТЫ. КОММЕНТАРИИ

Учитывая пожелания специалистов отрасли, руководство ВНИИПП пересмотрело концепцию проведения обучающих семинаров и с 2019 г. преобразовало их в 72-часовые курсы повышения квалификации. При этом было увеличено количество курсов, проводимых по целевым программам, и предусмотрено индивидуальное обучение небольших групп специалистов, занятых непосредственно лабораторными анализами пищевой продукции.

С 25 февраля по 1 марта 2019 г. для специалистов, занятых переработкой побочных ресурсов, в институте прошли первые в этом году курсы повышения квалификации по теме «Переработка побочных ресурсов убойных, птице- и яйцеперерабатывающих производств на продукты и вопросы экологии».

С приветственным словом к участникам мероприятия обратился директор ВНИИПП В.Г. Будрик. Он поблагодарил собравшихся за проявленный интерес к обучению, обозначил важность и актуальность темы курсов, а также ознакомил собравшихся с историей и перспективными направлениями работы института.

Участниками первых в этом году курсов повышения квалификации стали специалисты следующих российских предприятий: ЗАО ПФ «Пышминская», ЗАО ПФ «Октябрьская», АО «ПРОДО Птицефабрика Пермская», ООО ПФ «Комсомольская», АО «Ярославский бройлер», ООО «Перро-Про», а также ТОО «ADM Investment» Республики Казахстан. К сожалению, сезон простуд не позволил представителям еще пяти российских организаций стать участниками курсов.

В рамках программы первого рабочего дня с докладом «Состояние мирового и отечественного производства продукции из мяса птицы и яиц» выступил научный руководитель ВНИИПП, чл.-корр. РАН, д-р с-х. наук В.В. Гуцин.

Д-р биол. наук С.С. Козак рассказал о ветеринарно-санитарных требованиях к цехам переработки вторичных ресурсов.

Информацию о технических средствах для разделки и кусковой обвалки тушек птицы слушателям представил д-р техн. наук А.Ю. Максимов.

В завершение рабочего дня В.В. Гуцин рассказал о системе прослеживаемости на предприятии и ее роли в обеспечении безопасности и качества выпускаемых птицепродуктов. По окончании всех выступлений слушатели получили исчерпывающие ответы по интересующим их темам.

Второй рабочий день был выездным. Участники курсов вместе с руководством института посетили птицеперерабатывающее предприятие «ПРОДО Птицефабрика Калужская». Это один из крупнейших в России производителей мяса бройлеров.

Директор АО «ПРОДО Птицефабрика Калужская» О.В. Лукинюк обеспечила высокий уровень проведения выездного мероприятия. По общему мнению, общение со специалистами фабрики было интересным и полезным.



Директор ВНИИПП В.Г. Будрик (слева) вручает удостоверение об окончании курсов

Далее, куратор проведения курсов, д-р биол. наук В.Г. Волик рассказал слушателям о современных технологиях переработки побочных ресурсов убойных и мясоперерабатывающих цехов на кормовые и пищевые цели, а также о производстве биологически активных препаратов из вторичного сырья. Он организовал гостям экскурсию в лабораторию биотехнологии и оценил домашние задания слушателей, которые в целом были выполнены качественно и профессионально.

Кроме того, в обучающих мероприятиях курсов приняли участие сотрудники ВНИИПП: д-р техн. наук И.Л. Стефанова, канд. техн. наук Л.А. Соколова, д-р техн. наук В.П. Агафонов, канд. техн. наук И.И. Маковеев, Г.А. Степанова и др.

Заместитель директора по научной работе, канд. техн. наук Н.В. Мотина рассказала о деятельности лаборатории физико-химических исследований и пригласила специалистов на индивидуальное обучение проведению физико-химических анализов.

Практическое занятие по системе ХАССП провела научный сотрудник ВНИИПП А.Ю. Клименкова.

Перед участниками курсов также выступили ведущий научный сотрудник лаборатории механизации и автоматизации ФНЦ «ВНИТИП» РАН, канд. с-х. наук В.А. Гусев; доцент МГУПП, канд. техн. наук Б.П. Нечаев; начальник отдела инноваций и внедрения ООО «ЗЭФ», канд. вет. наук К.С. Масловский; ведущий специалист по технологии мясо-молочных продуктов ООО «ЗЭФ» М.О. Ларичев.

Эксперт отдела пищевой безопасности АО «ЗМ Россия» И.С. Елисеева рассказала о современных методах управления пищевой безопасностью на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности.



**Участники курсов повышения квалификации**

Доклады и выступления, прозвучавшие в ходе программы, вызвали живые дискуссии в аудитории. Участники курсов остались довольны обстановкой, которая оказалась не только деловой, но и дружеской.

Круглый стол с участием специалистов института и слушателей закрепил установившиеся деловые связи.

Коллектив ВНИИПП выражает признательность всем руководителям и специалистам отрасли, регулярно участвующим в мероприятиях института, благодарит за мно-

голетнее сотрудничество и надеется на его плодотворное продолжение.

Всю информацию о сроках проведения и темах курсов можно получить на сайте ВНИИПП [www.vniipp.ru](http://www.vniipp.ru).

По заявкам предприятий могут проводиться вебинары по согласованным программам.

*Фото Е.И. Мартыновой*

**Н.А. Бладыко**

## Международный Центр стандартизации и сертификации «Халяль» Совета муфтиев России

129090 г. Москва,  
Выползов переулок,  
д.7, стр.2, оф. 305



тел.: +7 (495) 926-03-10  
e-mail: [info@halalcenter.ru](mailto:info@halalcenter.ru)  
[www.halalcenter.ru](http://www.halalcenter.ru)

Международный Центр стандартизации и сертификации "Халяль" предоставляет услуги по сертификации, внедрению стандартов "Халяль", надзору и контролю производства продукции "Халяль"

На сегодняшний день сертифицировано более 200 российских и зарубежных компаний, более 20 из которых вывели свою продукцию на экспорт в страны мусульманского мира

МЦСиС "Халяль" является членом World Halal Council.  
Совместное предприятие "Галфтик-МЦСиС "Халяль"  
(Gulftic-ICSC Halal) аккредитовано в Управлении по стандартизации и метрологии Объединённых Арабских Эмиратов (ESMA) и Центре Аккредитации стран Залива в Королевстве Саудовская Аравия (GAC)

**Халяль - Вера, Разум, Безопасность**